



2022年1月23日

星期日

08

中国社会科学院考古研究所  
辽宁省文物考古研究所  
辽宁省博物馆  
辽宁省博物馆策划 戴春光  
责任编辑 周仲全  
视觉设计 隋文峰  
检校 孙广  
马松波

南。展览给游客呈现出一道从视觉到味觉的精彩盛宴。农耕文化交融区,饮食传统和美味珍馐具有鲜明的特点,香飘江。通过这些文物可以看出,两汉魏晋之际,古代辽宁地处游牧文化与农耕文化交融区,饮食传统和美味珍馐具有鲜明的特点,香飘江。展品有炊具、餐具和饮食壁画,甚至食材。与期辽宁地区的饮食文化”主题展正在展出,“两汉魏晋时

## 魏晋时期辽东美食已香飘江南

辽博举办“知味”饮食文化展,文物与史料相印证——

本报记者 王岩頔  
文并摄

以“知味——两汉魏晋时期辽宁地区的饮食文化”为主题的展览正在辽宁省博物馆展出。上周,记者邀请辽宁省文物考古研究院研究员冯永谦一起看展览。冯永谦指着一幅汉代壁画对记者说:“这幅壁画是我早年在辽阳三道壕壁画墓考古过程中发现的,命名为《庖厨图——食材》。画面分为两层:下层画的是圆底灰白陶盆4个。上层画了一根横杆,从右起分别挂着肉块、雉杂、野兔、心肺等肉食。”

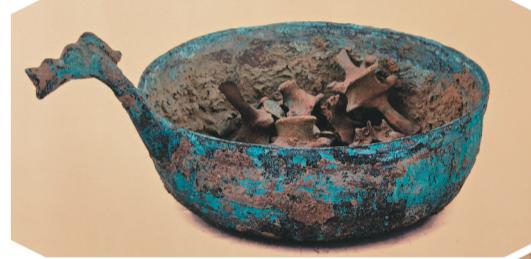
另一幅在辽阳三道壕棒台子1号墓发现的汉代壁画也被命名为《庖厨图》。壁画中出现的食材有兽头、鹅、鸟、心肺、鱼、猪头、兔等。从壁画中还能看到当时屠宰猪羊的方法,基本与现今农村的屠宰方式和流程相同。还有一幅《宴饮图》,描绘的是魏晋时期家居宴饮的场景。

从壁画中的各种肉类食材可以看到古人对

展出的两汉魏晋时期文物,处处彰显着饮食方式、饮食结构、餐具的兼容并蓄和多样性,形成了独特的地域文化。辽宁地区的先民运用炙、煖、熬、炝、余、蒸的高超技艺,使用俎、灶、釜、甑、鋗、炉等炊具,烹出了一桌两汉魏晋民族大融合之宴。

在展览中,记者看到两段描述魏晋时期美食的文字,虽只有几十字,却把古人对美食的追求和历史的真相完整地展现在参观者面前。

“三燕”时期的铜魁,里面还盛有羊脊骨。  
(朝阳袁台子壁画墓出土)



《宴饮图》

辽阳棒台子2号壁画墓出土。表现的是魏晋时期家居宴饮的场景,左边侍女端着的应该是肉食。我省发现的壁画墓大都画有宴饮场景,体现古人追求色、香、味俱全的食品,表现出游牧民族与中原饮食文化融合的特征。

## 辽东物产丰富吃食多样

大连大嘴子遗址发现的3000多年前的炭化高粱、稻,是迄今东北最早的农作物实物标本。继此以后,在辽阳三道壕西汉村落遗址中发现的高粱,是西汉农家居住址中贮藏粮食的证据,这些发现与史料中关于辽东物产的记载相合,反映了辽东先民食材的结构。

研究部门根据对辽东沿海地区汉墓中人骨的测定,发现当时沿海地区汉代先民饮食结构中,动物蛋白补充有相当一部分来自于海产品,可见海鲜也是当时人们重要的食物来源。

据《周礼·职方》记载:“东北曰幽州,其镇山曰医巫闾……其利鱼盐……其畜宜四扰(指马、牛、羊、猪),其谷三种(黍、稷、稻)。”反映了战国时期辽东地区的农业生产已经初具规模,农作物和家畜种类齐全,物产也较为丰富。辽宁地区两汉至魏晋时期遗址和墓葬中出土的大批农具、陶灶、陶仓等,说明当时农业生产和社会经济

进入了到了一个新的发展阶段。

因为辽东物产丰富,因而一些特产也成为当时闻名天下的美食珍馐。据唐代徐坚撰《初学记》记载,辽东地区盛产赤粱(即高粱),产量和质量都属上乘,因而引得曹操的关注和喜爱,他将辽东赤粱指定为“御用”。

三国东吴的陆机在《毛诗草木鸟兽虫鱼疏》中记载:“鱼之美者,渔阳、泉州及辽东梁水。鲂特肥而厚,尤美于中国。故其乡语云,‘居就粮,梁水鲂’。”冯永谦解释,居就,指汉代辽东居就县,位于今辽阳东南亮甲山。“居就粮”,特指辽东一带盛产的高粱;“梁水鲂”应指今辽阳太子河所产的鲂鱼(鲤鱼的一种)。可见汉代时,辽东鱼、粮之盛已名扬大江南北。

魏晋时期的饮食文化,给后世留下了极为丰富的遗产。饮食种类繁多,如鱼鲊(经过多种工艺加工的生鱼片)、五味脯、胡羹、蒸豚(蒸小

猪)、胡炮肉、跳丸炙(早期的肉丸子)等,丰富而美味,不少美食至今还有开发利用的价值。

比如,《齐民要术》中记载游牧民族有两道美食:胡炮肉和胡羹。胡羹是用羊肋肉加葱、石榴汁等煮成,有点像手抓羊肉,却以羹为名。而胡炮肉亦用羊肉,取一岁嫩肥白羊,宰杀后立即切成薄片,加上豆豉、盐、葱末、生姜、花椒、荜茇、胡椒等调味;将羊肚洗净翻过,把切好的羊肉、羊油和调料装进羊肚缝好;在地上掘一土坑,用柴烧热后除去炭火,将羊肚放入热坑,再盖上炭火,继续点火烧烤,一顿饭工夫就熟了,香气扑鼻,美味异常。

胡羹与胡炮肉是游牧民族的美食名菜,这些名菜最终融入农耕文化中,成为被人称道的美食。



汉代陶卮。(普兰店姜屯汉墓出土)



“三燕”时期的铜鋗。(北票出土)



汉代铜承旋。(大连营城子出土)

## 手记

### 古人饮酒很讲究

本报记者 王岩頔

古人们十分好酒,酒的需求量很大,不少酿酒的手工作坊因而成为巨富。

尽管古人时常开怀畅饮,但饮宴的礼仪却一点也不能少,这与孔子所倡导的礼制有着很大的关系。在酒器的使用上,古人也崇尚“礼”。

从整个饮酒过程来看,首先,人们将酿好的酒倒入壶、卮、钟等盛酒器

中,然后将壶中的酒倒在樽、鍑等温酒器里,再用勺之类的取酒器酌入觞等饮杯之中。因此,我们才能在今天看到众多样式各异、种类不同的酒器。

卮是汉代常用的饮酒器,在西汉时期曾盛极一时,从功能和形制上看与现在带盖子的杯子相似,但其容量很大。在《史记·项羽本纪》中记载过

一段著名的酒局——鸿门宴:项庄舞剑欲刺杀沛公时,樊哙进来保护。项羽见了他,便说:“壮士!赐之卮酒!”

“则与斗卮酒”,樊哙“立而饮之”,最后樊哙护送刘邦安全离开。

通过出土的卮,可以判断出一卮约有20斤,就算汉代的酒度数较低,但樊哙的酒量也非常人所比,不愧为

汉营的第一猛将。随着社会发展,卮的功用逐渐被其他制作简单的酒器代替,东汉时期就不多见了。

再看看温酒器——鍑,有点像今天的烧水壶。考古研究发现,鍑既有调酒功能,又可作为温酒的器具使用。从形制上看,鍑具有小口、深腹、长流的特点。

在所有酒器中最为著名的就是“觞”,又称羽觞、耳杯,外形椭圆,浅腹,平底,两侧有半月形双耳,就像鸟的双翼,故名“羽觞”。汉代羽觞是最主要和最普遍的饮酒器具,双耳的设计还契合汉代对礼仪的要求,使用者必须双手端起,待用后双手将酒杯轻放到案桌上。

更多精彩  
扫码观看